41e Année. — Tome LXXXI N° 2111 Paris, 13 Décembre 1934

REVUE DE VITICULTURE

L'ASSAINISSEMENT DU MARCHE DES VINS

Nous donnons le projet de loi déposé à la Chambre par le Gouvernement. Nous dirons, dans notre prochain numéro, notre opinion et nos critiques. Beaucoup de points méritent approbation, d'autres imposent des réserves.

L'exposé des motifs

L'exposé des motifs du projet de loi tendant à réaliser l'assainissement du marché des vins débute par l'aveu que les lois successives du 1er janvier 1930, du 4 juillet 1931, du 8 juillet 1933 « se révèlent aujourd'hui incapables de sauver de la ruine la masse des vignerons ».

La production globale de la récolte de 1934, compte non tenu des stocks à la propriété, est estimée « voisine de 95 millions d'hectolitres ». Ce sont donc 15 millions d'hectolitres, sinon plus, qui devront demeurer sans emploi en fin de campagne.

L'immobilisation pure et simple, entre les mains des récoltants, de ce stock considérable, en admettant même qu'elle soit pratiquement réalisable, n'aurait d'autre conséquence que de peser sur les cours, d'accentuer le marasme qui règne depuis plusieurs mois et de le prolonger au lendemain de la prochaine récolte. L'intérêt de la paix sociale, comme le souci d'éviter des souffrances imméritées à toute une population laborieuse commandent impérieusement le recours à des solutions exceptionnelles.

Par tous les moyens en son pouvoir, le Gouvernement s'efforcera de favoriser la reprise ou le développement des exportations à destination tant de l'étranger que de nos colonies ; il recherchera la possibilité de permettre à l'Intendance d'augmenter ses approvisionnements. Mais dans les circonstances économiques actuelles, il serait vain d'escompter l'absorption, pendant la campagne en cours, d'une quantité de vin supérieure à 78 ou 79 millions d'hectolitres. En prévoyant même une majoration de 3 millions d'hectolitres du stock normal de fin d'année vinicole, il subsiste encore sur le marché une masse de 15 millions d'hectolitres qu'il convient de diriger sur l'alambic afin d'éviter l'avilissement total des cours.

En présence d'une telle conjoncture, les dispositions de l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931, codifiée, qui rendent obligatoire la distillation d'une partie de la récolte quand celle-ci excède 72 millions d'hectolitres, apparaissent insuffisantes ; elles permettraient tout au plus d'absorber 3 ou 4 millions d'hectolitres de vin. Un texte nouveau est nécessaire ; nous l'avons prévu de caractère transitoire et valable seulement pour la campagne en cours. Une situation exceptionnelle exige des moyens extraordinaires, mais elle ne peut justifier des mesures permanentes.

Nous vous proposons d'abaisser de 400 à 200 hectolitres le minimum à partir duquel la distillation s'imposera à tout viticulteur de la métropole et d'Algérie, sauf à respecter l'immunité consentie aux producteurs de vins à appellation d'origine.

Beaucoup trop importantes pour trouver leur écoulement aux vinages et aux mutages, les quantités d'alcool produites et acquises par l'Etat devront être dirigées, en grande partie, sur la carburation. Une perte sensible en résultera, tout à la fois, pour le Trésor, le budget et les services des alcools, et des moyens de financement particuliers sont à prévoir. Comme en matière de blés, il nous a semblé nécessaire d'appeler les producteurs de vins bénéficiaires des achats d'alcool par l'Etat à supporter la charge de l'opération d'assainissement du marché.

Nous vous proposons donc de fixer les prix d'achat de l'alcool à des cours variables avec l'importance des prestations et d'ouvrir dans les écritures du Trésor un compte spécial auquel seront rattachées toutes les opérations d'achat et de cession. Comme les reventes d'alcool laisseront apparaître un découvert, celui-ci devra être résorbé par une légère majoration du droit de circulation. Ce sera là une disposition temporaire valable seulement pour la période d'apurement du compte spécial.

L'assainissement du marché du vin implique l'assainissement du marché des fruits à cidre. L'exposé indique qu'une quantité d'alcools de cidre sera achetée à des prix identiques à ceux prévus pour les alcools de vin. Mais il ajoute que l'œuvre réalisée serait bien imparfaite si elle ne s'accompagnait pas des mesures propres à éviter le retour de perturbations économiques aussi redoutables.

Les causes qui engendrent de pareils déséquilibres du marché intérieur sont nombreuses et complexes ; mais nul ne contestera que de toutes celles qui ont provoqué la crise dans laquelle se débat à l'heure actuelle la viticulture métropolitaine et algérienne, l'exagération de la production est la plus efficiente. Excès de plantations, abus de plants directs à grand rendement, méthodes culturables condamnables, tels sont les maux qui ont, au premier chef, contribué à développer, dans des conditions anormales, les apports sur le marché, provoquant ainsi la mévente et l'avilissement des cours.

L'expérience montre, par ailleurs, que les divers débouchés de la consommation ont atteint un niveau qu'on ne saurait raisonnablement espérer leur voir dépasser d'une manière sensible, en dépit des efforts qui ont été et seront tentés dans ce sens. C'est pourquoi, si l'on veut vraiment assainir le marché de façon durable, il convient de s'engager résolument dans la voie des méthodes propres à assurer l'avenir contre le retour des récoltes pléthoriques. Pour atteindre ce but, un seul moyen : restreindre le vignoble, après avoir pris les mesures propres à en empêcher l'extension et l'expurger autant que possible des cépages gros producteurs de vins de très médiocre qualité.

Il n'a pas échappé au Gouvernement que cette solution, qui porte une atteinte directe au libre droit de culture, risque d'avoir un douloureux retentissement au sein de nos populations viticoles. Mais il a dû s'y rallier parce qu'elle lui est apparue comme la seule susceptible d'apporter au marché des vins l'élément régulateur indispensable.

Le mal est profond, le remède doit être à sa mesure. Tant que les plantations seront maintenues au niveau actuel, tant que les cépages nobles n'auront pas repris dans nos vignobles leur prédominance d'antan, l'écoulement régulier des récoltes sera, en période normale, très difficile, sinon impossible. Aussi bien, le recours à l'arrachage ne constituera pas dans l'histoire de notre vie économique un fait sans précédent. A diverses époques, l'Etat dut user de ce moyen héroïque pour pallier les conséquences fâcheuses d'un développement inconsidéré de la production. Sans remonter à l'Empire romain qui vit la réalisation par Domitien d'une initiative de ce genre, on pourrait citer notamment des édits signés par Philippe Le Hardi, Charles IX et Louis XV, des ordonnances des ducs de Bourgogne qui ont prescrit avec des modalités diverses l'arrachage des vignes. De nos jours d'ailleurs, d'autres nations, aux prises avec les mêmes difficultés, n'ont pas hésité à restreindre l'aire de tous leurs vignobles. Récemment, la Tunisie elle-même est entrée dans cette voie. L'heure est venue de demander aux viticulteurs métropolitains et algériens, autres que ceux récoltant des vins à appellation d'origine, de consentir les sacrifices indispensables et d'accepter, à leur tour, dans leur propre intérêt, les conséquences d'une mesure dont la rigueur même est le plus sûr garant de son efficacité.

Des tempéraments seront apportés à l'obligation d'arrachage, par exemple pour les petits viticulteurs possédant moins de 10 hectares « quand leur vignoble ne comprend pas une proportion excessive de cépages indésirables ». De même aucune perturbation ne sera apportée au marché des vins à appellation d'origine et des eaux-de-vie provenant des régions délimitées.

L'exposé conclut par l'énumération des 18 articles que nous publions d'autre

part et souligne seulement l'ouverture d'un compte spécial dans les écritures du Trésor, que prévoit l'article 2.

Une source exceptionnelle de recettes sera fournie par un relèvement temporaire du droit de circulation, et cette majoration demeurera en vigueur jusqu'au moment où le compte spécial pourra être apuré et où le budget et le service des alcools seront dédommagés de la diminution qu'un apport supplémentaire d'alcool à la carburation entraînera inévitablement dans leurs recettes. En effet, tout hectolitre supplémentaire d'alcool acheté par la direction des poudres, qui ne peut le vendre que pour la préparation des carburants, prend la place d'un hectolitre d'essence et entraîne une perte de recettes qui s'ajoute à la perte commerciale proprement dite résultant de la différence entre le prix d'achat et de vente. Cette perte de recettes s'établit par hectolitre à 10 fr. 40 pour le service des alcools et à 122 francs pour le budget.

TEXTE DU PROJET DE LOI

Le Président de la République française,

Décrète :

Le projet de loi dont la teneur suit sera présenté à la Chambre des députés par le président du conseil, par le ministre des finances, par le ministre de l'agriculture, par le ministre de l'intérieur et par le ministre du commerce et de l'industrie, qui sont chargés d'en exposer les motifs et d'en soutenir la discussion.

TITRE PREMIER

Résorption des excédents de la récolte de 1934

Article premier. — A titre transitoire, pour la campagne 1934-1935, les deux premiers alinéas de l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée sont modifiés comme suit :

« Tout viticulteur ayant obtenu, en 1934, 200 hectolitres ou plus de vin doit justifier qu'il a distillé ou fait distiller une quantité d'alcool correspondant à un pourcentage déterminé de sa production. Ce pourcentage, qui est progressif en raison de l'importance globale de la récolte et du rendement à l'hectare, ainsi que le délai extrême de distillation, sont fixés par des décrets rendus sur la proposition des ministres de l'agriculture et des finances.

« L'alcool produit sera obligatoirement livré avant le 30 septembre 1935 à l'Etat qui ne pourra, en aucun cas, le verser à la consommation de bouche, en dehors des prévisions de l'article 2 de la loi du 8 juillet 1933. Il sera payé ainsi qu'il suit, à l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades :

« 400 francs pour les dix premiers hectolitres ;

« 350 francs pour la partie des prestations comprise entre 10 et 50 hectolitres ;

« 300 francs pour la partie des prestations comprise entre 50 et 150 hectolitres ;

« 250 francs pour la partie des prestations comprise entre 150 et 300 hectolitres ;

« 200 francs pour la partie des prestations supérieure à 300 hectolitres.

« Ces prix s'entendent pour les alcools rectifiés extra-neutres. Ils subissent des abattements de :

« 40 francs, s'il est livré des flegmes titrant au moins 90° ;

« 50 francs, s'il est livré des uegmes titrant entre 81° et 90° ;

« 60 francs, s'il est livré des uagmes titrant entre 71° et 80° ;

« 70 francs, s'il est livré des flegmes titrant entre 60° et 70°.

« La livraison d'alcool pourra être remplacée, dans des conditions qui seront fixées par arrêtés ministériels, par des livraisons de vin destinées à l'alimentation des troupes. »

Art. 2. — Le service des alcools est autorisé à acheter sur le marché libre, au prix maximum de 400 francs l'hectolitre, diminué, s'il y a lieu, des abat-

tements prévus à l'article précédent, une quantité de 100.000 hectolitres d'alcool pur. Ces achats qui seront effectués sur offre des intéressés, présentées avant le 10 janvier 1935, porteront de préférence sur les alcools de cidre. Ils seront conclus par priorité avec les producteurs récoltants ou leurs coopératives ; quand ils seront traités avec des producteurs non récoltants, la justification devra être fournie par les intéressés qu'ils ont payé les matières premières à un cours en rapport avec le prix offert pour l'alcool.

ART. 3. — Les achats d'alcool ou de vin prévus aux deux articles précédents et la revente des alcools par l'Etat font l'objet d'un compte spécial ouvert dans les écritures du Trésor.

A ce compte figurent :

1° Au débit :

a) Les paiements correspondants aux achats, frais de transport, de stockage, de rectification, de déshydratation et, en général, tous les frais entraînés par la réception des marchandises, leur traitement, leur conservation et leur vente, les frais de service, ainsi que les frais de contrôle visés au dernier alinéa du présent article ;

b) Le versement au budget général et au compte du service des alcools des sommes représentant la diminution des recettes entraînées par l'apport supplémentaire d'alcool à la carburation résultant des articles 1er et 2 ci-dessus ;

2° Au crédit :

a) Le produit de la vente des alcools soit pour les vinages et mutages au cours de la campagne 1934-1935 soit pour la carburation ;

b) Le produit d'une majoration de droit de circulation fixée à 5 francs par hectolitre pour les vins et à 2 fr. 50 pour les cidres et poirés. Cette majoration demeurera en vigueur jusqu'au moment où les recettes portées au crédit du compte spécial seront suffisantes pour compenser les dépenses inscrites au débit du même compte.

Sur le produit de la majoration de tarif visée à l'alinéa précédent, le ministre des finances est autorisé à prélever, dans une proportion qui ne pourra dépasser 5 % des sommes encaissées, les frais de contrôle nécessités par l'application des lois sur la viticulture.

TITRE II

Mesures destinées à prévenir la surproduction

ART. 4. — Sont abrogés les paragraphes 2, 3, 4 et 5, alinéa *c*) de l'article 3 de la loi du 4 juillet 1931 modifié par l'article 1er de la loi du 8 juillet 1933 dont les dispositions sont rendues définitives.

ART. 5. — L'article 3 de la loi du 4 juillet 1931, modifié par l'article 1er de la loi du 8 juillet 1933, est complété par la disposition suivante :

« Il est interdit d'offrir en vente et de vendre pour le marché intérieur, ainsi que d'acheter ou de planter des cépages d'hybrides producteurs directs dont la liste est donnée par les décrets pris en conseil des ministres. »

ART. 6. — Tout viticulteur exploitant soit un vignoble de 10 hectares ou plus, soit un vignoble dont la superficie comprise entre 5 et 10 hectares comporte 25 % au moins d'hybrides producteurs directs devra arracher, avant le 1er avril 1935, une fraction de ce vignoble correspondant à l'un des pourcentages suivants, appliqué à la superficie globale de l'exploitation :

5 % quand cette superficie est inférieure à 30 hectares.
6 % quand cette superficie est comprise entre 30 et 50 hectares.
7 % quand cette superficie est comprise entre 50 et 100 hectares.
8 % quand cette superficie est comprise entre 100 et 250 hectares.
9 % quand cette superficie est comprise entre 250 et 300 hectares.
10 % quand cette superficie dépasse 500 hectares.

Ces taux sont augmentés d'un tiers pour les exploitations dans lesquelles les superficies complantées en hybrides producteurs directs visés à l'article précédent dépasse 30 %.

Les résultats obtenus par application des éléments prévus aux alinéas précédents sont majorés de :

10 % lorsque le rendement moyen des cinq dernières années (y compris 1934) est compris entre 40 et 60 hectolitres à l'hectare.

20 % lorsque ce même rendement moyen est compris entre 60 et 80 hectolitres ;

30 % lorsque ce même rendement moyen est compris entre 80 et 100 hectolitres.

40 % lorsque ce même rendement moyen est compris entre 100 et 150 hectolitres.

50 % lorsque ce même rendement moyen excède 150 hectolitres.

Art. 7. — Dans les deux mois de la promulgation de la présente loi, les viticulteurs visés à l'article précédent devront déclarer à la recette buraliste et à la mairie de leur commune :

1° La superficie des vignes non encore entrées en production ou qui n'auraient pas été comprises à leur déclaration de récolte de 1934 ou qui seraient complantées en hybrides producteurs directs ;

2° La situation de la ou des parcelles de vignes à arracher avec toutes indications susceptibles d'en permettre l'identification. Si celle-ci ne peut être établie à l'aide d'un plan cadastral, la déclaration doit être appuyée d'un plan dressé soit par le service topographique, soit par un géomètre assermenté.

Dès l'expiration du délai fixé pour la remise des déclarations, la liste des viticulteurs soumis à l'obligation d'arracher comportant tous éléments nécessaires à l'identification des parcelles à arracher devra être affichée à la porte de la mairie où elle demeurera pendant trois mois au moins.

Art. 8. — Sur les exploitations constituées en totalité ou en partie par des plantations d'hybrides producteurs directs, les arrachages devront affecter en premier lieu les cépages d'hybrides.

Art. 9. — Ne sont pas soumis à l'obligation d'arrachage :

1° Les producteurs dont le vin bénéficie d'une appellation d'origine, soit en vertu de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, soit à la suite d'une déclaration souscrite avant le 1er janvier 1926 à condition, dans ce dernier cas, que la production n'ait pas dépassé une moyenne de 40 hectolitres à l'hectare pour les cinq dernières années (y compris 1934), mais uniquement pour les vignes à appellation ;

2° Les producteurs dont le vin est exclusivement destiné à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919 et effectivement réservé à cet usage.

Seront déduites des superficies à arracher en exécution de l'article 6, les superficies que les exploitants actuels justifieront avoir arrachées sans compensation au cours des dix dernières années.

Art. 10. — Les dispositions de l'article 2 de la loi du 4 juillet 1931 codifié sont applicables en matière d'arrachages. Le propriétaire, le concessionnaire, le locataire et, d'une façon générale, celui qui exploite le terrain, sont solidairement tenus de l'obligation d'arrachage.

Art. 11. — Lorsqu'ils auront satisfait à l'obligation d'arracher, les viticulteurs seront exonérés d'une façon permanente du blocage dans la mesure correspondant à la quantité de vin que la superficie détruite était réputée produire, en se basant sur le rendement annuel moyen à l'hectare de l'exploitation pour les trois récoltes ayant précédé l'arrachage. Toutefois, la quantité entrant en compte pour le déblocage ne pourra être supérieure à la différence entre la récolte de l'année considérée et la moyenne des trois récoltes précédant l'arrachage.

Art. 12. — Tout défaut d'arrachage dans le délai fixé à l'article 6, toute fausse déclaration ayant trait aux renseignements visés à l'article 7, § 1° et, en général toute manœuvre ayant eu pour but ou pour résultat d'éluder les obligations imposées par les six articles qui précèdent, seront constatés par des procès-verbaux établis par le service des contributions indirectes ou des contributions diverses. En sus d'une amende en principal de 500 à 5.000 francs, les

délinquants seront passibles d'une pénalité de retard fixée à 20 francs par jour et par hectare ou fraction d'hectare à arracher ou restant à arracher. L'amende et la pénalité de retard seront appliquées et recouvrées comme en matière de contributions indirectes. Leur produit sera affecté au fonds de propagande créé par l'article 16 de la loi du 4 juillet 1931.

ART. 13. — Les propriétaires de parcelles plantées en vignes et classées comme telles qui auront arraché leurs plants en exécution de la présente loi pourront obtenir, à compter du 1er janvier de l'année suivant celle de l'arrachage, une rectification de la nature de culture et du classement de ces parcelles, à condition d'en faire la demande dès ladite année et dans les trois mois suivant celui de la mise en recouvrement du rôle. Les demandes de l'espèce seront présentées, instruites et jugées comme les réclamations en matière de contributions foncières.

ART. 14. — Il est interdit, sous les peines portées à l'article ci-après, d'importer, de vendre, de détenir, de mettre en vente ou en circulation en vue de la vente, sauf pour la vinaigrerie ou la distillerie, des vins issus des cépages visés à l'article 5 de la présente loi.

ART. 15. — L'article 6, paragraphe 1, de la loi du 4 juillet 1931, codifié est complété comme suit :

« Le fait d'importer, de vendre, de mettre en vente, de détenir en vue de la vente ou d'expédier à d'autres destinations que la distillerie ou la vinaigrerie des vins ne possédant pas les caractéristiques des vins propres à la consommation de bouche, est puni, indépendamment des pénalités édictées par la loi du 1er août 1905, modifiée par la loi du 21 juillet 1929, des peines fiscales prévues à l'article 199, paragraphe 1, du décret du 21 décembre 1926, portant codification de la législation en matière de contributions indirectes.

« En cas de récidive, l'amende est doublée. »

ART. 16. — A l'article 3, premier alinéa de la loi du 8 juillet 1933, le chiffre 9°5 est substitué au chiffre 9°.

ART. 17. — Sont étendues à la matière des contributions indirectes les dispositions de l'antépénultième alinéa de l'article 12 du décret du 24 juillet 1934 portant réforme fiscale en matière de taxe sur le chiffre d'affaires.

ART. 18. — Les dispositions de la présente loi sont applicables dès leur promulgation aux départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin et de la Moselle, ainsi qu'à l'Algérie.

CRISE VITICOLE ET ŒNOLOGUES A COURTES VUES (1)

Je crois avoir démontré, dans mon introduction, combien la tâche sera complexe pour déjouer les effets de la crise, de cette crise qu'on ne craignait que si nous venions à avoir deux ou trois récoltes surabondantes coup sur coup et qui se déclenche dès la première !

On redoutait jadis les excédents, les non logés, etc., l'on a construit contre eux, pour en amortir ou en supprimer les effets, des Caves Coopératives parfois gigantesques (Marsillargues, Beaucaire, Trets, Estagel, Lézignan, Lambesc, etc...). Et voilà que malgré cette précaution, et bien d'autres depuis 1931, nous nous trouvons subitement pris autant que si rien n'existait ! Le marché des vins reste donc d'une extraordinaire impressionnabilité et il faut de toute nécessité « trouver mieux » *presque instantanément*. D'autant plus que, si nous détaillons le passé, nous voyons que les crises de surproduction sont générale-

(1) Voir *Revue*, n° 2110, page 366.

ment ainsi soudaines, malgré toutes les influences concomitantes invoquées. Ainsi en 1900, alors que notre exportation à l'Etranger jouait encore notablement, et après une série d'années déficitaires dont les stocks ne pouvaient pas être bien élevés au lendemain de la crise phylloxérique, nous avons encore été surpris, notre propre consommation restant toujours en retard sur les prévisions, quoi qu'on en dise, — tandis que la production prenait soudainement une avance bien plus considérable. Et l'enquête de l'*Illustration* alors à ce sujet conclut prophétiquement que cette crise ne cesserait que si nos vins trouvaient plus de consommateurs en France ou plus de débouchés à l'Etranger, sinon il n'y aurait plus qu'à prendre le parti radical et désespéré d'arracher le quart du vignoble français !

Il m'a paru bon de rappeler ici cette conclusion pessimiste pour achever la démonstration de la pérennité possible de la crise si nous ne créons pas d'autres débouchés pour le vin, le vin tel que nous le concevons, c'est-à-dire le jus de raisin fermenté, *uniquement* bu par les Français métropolitains ou algériens qui le fabriquent. Or toutes les solutions déjà examinées nous laissent en tête à tête avec le même nombre de degrés-hectolitres d'alcool de vin à utiliser et à boire puisqu'aucune ou à peu près ne crée de débouché nouveau, susceptible de compléter, jusqu'à concurrence de la production et au delà, notre propre consommation intérieure. Or c'est cela qu'il faudrait trouver, *de toute évidence*, et tant que nous n'aurons pas créé cette sur-consommation, nous resterons sous le coup des mêmes dangers et des mêmes ennuis à la moindre surproduction, sauf à sacrifier une bonne partie du vignoble déjà existant chaque fois !

Qu'on le veuille ou non, la marche en avant du progrès est inéluctable. Le paysan lui-même, qui motorise aujourd'hui déjà sa bicyclette, motorisera demain sa charrue, potassera chaque jour davantage ses vignes, les azotera et phosphatera, vaincra le Mildiou mieux que les « plus de 400 », et produira à meilleur compte de *plus en plus*, contrairement à ce que supposent tous les théoriciens qui veulent lui faire faire actuellement machine en arrière pour revenir aux méthodes ancestrales de la culture extensive de jadis, croyant pouvoir ainsi stabiliser rapidement l'équilibre actuellement rompu entre production et consommation. Trouvera-t-on alors des bloqueurs assez puissants pour pénaliser cet effort individuel, ce progrès général, fatal, et freiner *arbitrairement* non plus 10.000 blocables, mais près de 1.500.000 à la fois, contre leur gré à tous ? J'en doute...

Or qu'ont toujours fait l'industriel qui a trop produit, ou le commerçant qui a trop acheté ? Ils stockent et cherchent de nouveaux acheteurs, *de nouveaux débouchés*. En agriculture, où les produits de notre activité sont vite périssables, le stockage n'est pas très facile, mais grâce aux progrès de la science il est devenu possible en beaucoup de cas : entrepôts frigorifiques pour les productions animales, congélation, fabrications de conserves, *de fruits secs*, ensilages, dessiccations, transformations et extractions diverses, etc., sont déjà entrés plus ou moins dans nos mœurs et sont encore loin d'avoir fourni l'entière mesure de toute leur puissance régulatrice de nos marchés agricoles.

Pourquoi n'en serait-il pas de même pour les produits de la vigne, malgré le gaspillage effréné de fruits que nous avons eu cette année sous les yeux, puisque les lois de juillet 1931 et 1933 ont admis la concentration des moûts à plus de 10 % ? nonobstant les autres façons déjà existantes de conservation et transformation des raisins.

Croit-on que si le Viticulteur avait été convenablement éduqué et éclairé à ce sujet par les Œnologues tous bien réfléchis, au lieu de suivre ceux qui, de parti pris, ont déclaré une guerre aussi acharnée qu'injustifiée et controuvée par les faits à la plupart des nouveautés, de nos dernières lois viticoles, notamment la concentration des moûts — croit-on, dis-je, qu'en présence d'une telle abondance de pluies, puis de raisins, il aurait *tout* vinifié et n'aurait pas eu l'intelligence d'évaporer toute l'eau de *pluie* récoltée cette année en même temps que ses fruits, quitte à stocker une partie de sa récolte sous cette forme commode de moût concentré, qui, ne préjugeant rien de la destination de la marchandise, lui aurait permis ensuite d'aborder tant d'autres débouchés, encore inexploités ?

Evidemment non, ce n'est pas à supposer, car sans toutes les publications risquées que nous avons dû subir à ce sujet dans maints quotidiens et revues, d'autres débouchés existeraient déjà et nous ne serions pas aujourd'hui ainsi désarmés devant une situation sans issue immédiate, acculés à détruire rapidement dans nos moteurs — encore impropres d'ailleurs à cet usage — cette forme supérieure d'organisation végétale qu'est le sucre de raisin que nous venons de disputer au Mildiou à beaux deniers comptants durant le dernier printemps.

La responsabilité est lourde pour ceux qui ont ainsi handicapé la viticulture depuis trois ans par des polémiques en tous points critiquables, vis-à-vis des 1.500.000 viticulteurs qui sont maintenant leurs victimes. Sans eux, s'ils avaient laissé librement jouer la concentration des moûts depuis son autorisation, en 1931, ce n'est certainement pas 80 à 90 millions d'hectos que Français et Algériens auraient jeté sur le marché en 1934, mais beaucoup moins comme nous allons le voir, et la situation serait bien moins grave aujourd'hui.

Jusqu'ici, manquant complètement de vues à longue portée, s'hypnotisant sur les faits immédiats ou le passé au lieu de regarder plus loin dans l'avenir. On n'a voulu montrer aux viticulteurs, dans ceux qui concentrent, que de riches malins qui augmentent leur degré (en sacrifiant des hectolitres d'ailleurs), qui continuaient à sucrer (avec du sucre de raisin) là où c'était déjà défendu, et on a crié : Haro sur eux, les capitalistes de la viticulture ! Voilà les *futurs* fraudeurs, les usurpateurs qui seront demain vos ennemis, parce que les vrais débouchés des moûts concentrés n'existent pas encore ou sont totalement insuffisants, etc..., comme s'il nous était interdit d'en chercher d'autres ! Et on a fait un crime à cette loi de leur avoir accordé le déblocage comme encouragement compensant les pertes de quantité au profit de la qualité, et surtout *la recherche de débouchés nouveaux*.

Et cependant l'Exposé des motifs du texte gouvernemental sur le Statut de la Viticulture que publiait l'*Eclair* du 7 mai 1933 s'exprimait ainsi, à propos des moûts concentrés :

« Bien que la technique de la fabrication des moûts concentrés de raisins en soit encore à ses débuts, elle est cependant en mesure, dès maintenant, de favoriser les expéditions à longue distance de produits tirés du raisin et destinés à être convertis en boisson, tandis que l'exportation des vins, dans nos possessions lointaines, est rendue difficile par la durée et le coût des transports, ainsi que par la rigueur des climats. L'envoi de moûts concentrés parfaitement stables et réduits au cinquième environ des moûts de vendange initiaux, ne présente pas ces aléas et ces difficultés.

« Un débouché fort intéressant pourrait être ouvert à notre production vinicole, si dans nos colonies d'outre-mer était facilitée l'importation de moûts concentrés d'origine métropolitaine et l'élaboration sur place de boissons vineuses possédant les principes essentiels du vin maintenus intacts dans les moûts par la concentration. Celle-ci assure, en effet, la conservation des moûts et en prévient l'altération, tout en respectant leurs qualités originelles. La fabrication de ces boissons vineuses est des plus faciles, puisqu'il suffit d'ajouter aux concentrés la quantité d'eau nécessaire à la reprise de la fermentation.

« Il a été calculé que les boissons élaborées à destination pourraient être cédées à des prix comparables à ceux pratiqués dans la métropole pour les vins de consommation courante. Toute concurrence aux vins exportés en nature, et notamment à nos vins de cru, serait évitée par l'obligation de vendre les boissons élaborées dans ces conditions, sous une appellation autre que celle de vin.

« En cette matière, le Parlement métropolitain ne peut agir par voie de mesure générale qui empiétrait sur les initiatives des assemblées locales, mais le Gouvernement s'emploiera à réaliser la réforme également souhaitable pour les populations coloniales auxquelles serait procurée, à un prix abordable, une boisson saine et agréable, et pour nos producteurs métropolitains et algériens qui trouveraient là un débouché nouveau susceptible d'élargissement. »

Il n'y avait donc pas que la chaptalisation des moûts par les concentrés comme débouchés dans l'esprit des législateurs qui ont fait la loi de 1933, avec prime légitime compensatrice des inconvénients du blocage, des taxes et des distillations obligatoires, pour tous ceux qui oseraient tenter la conquête d'autres débouchés.

Avouons pour une fois que jamais législateur ne se montrait plus avisé !

Et il a fallu la malice des hommes pour dépasser de beaucoup sa pensée et utiliser ces si sages dispositions pour les transformer en brandons de discorde, créant la guerre au couteau entre plaines et coteaux. Pour ma part, je regrette vivement, pour le bon renom de l'œnologie française, que certains de nos techniciens aient ainsi voulu voir les choses, de tout près et par le plus petit côté possible, sans égard pour les idées larges et d'avenir de certains autres. Nous y reviendrons bientôt avec preuves à l'appui, afin d'édifier à ce sujet la viticulture méridionale.

(A suivre.)

H. Astruc,

directeur de la Station œnologique du Gard.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation en Armagnac (Dubourdieu). — Vins d'hybrides (E. Kayser). — Un programme parlementaire pour remédier à la crise viticole (H. A.). — Décrets du 1er décembre 1934 sur le degré minimum des vins d'Algérie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Depuis la fin de la période de pluies de la première quinzaine de novembre, la température, dans notre région méridionale, est favorable à l'agriculture et aux travaux de la terre.

Nous avons eu, depuis notre dernière chronique, de fortes gelées blanches le matin ; même quelques gelées à glace ; mais dans la journée, le soleil était si brûlant, avec absence totale de vent, que la température s'élevait, au milieu du jour, au point d'être obligés de rechercher l'ombre en campagne.

Depuis le début de décembre, les gelées ont cessé et la température s'est adoucie avec une assez grande humidité et des brumes le matin.

Les labours se continuent pour occuper les chevaux ; mais on ne voit pas une grande activité dans le vignoble, comme on le constatait les années précédentes à cette époque, lorsque la température et l'état du sol le permettatient.

Les commandes d'engrais ne se font pas et nous ne voyons employer, jusqu'à maintenant, que les fumiers de ferme produits par le bétail de l'exploitation.

Ce qui nous étonne, c'est que les trous de remplacement, dans les vieilles vignes, ne se font pas encore, alors que dans notre région à printemps souvent secs, il faut faire les plantations aussitôt après la chute des feuilles.

Il est utile aussi de faire les trous de remplacement à l'avance, pour laisser aérer et assainir la terre qu'on a enlevée, à l'emplacement d'une vieille souche.

Les racinés porte-greffes sont moins chers que les années précédentes où l'on a un peu exagéré les prix, à cause des nombreuses demandes.

Les semis d'automne aux emplacements des vieilles vignes arrachées sont favorisés par les pluies de novembre et la température douce et humide actuelle.

La taille normale de la vigne est commencée, après avoir constaté que « l'espoudassage » s'est pratiqué beaucoup trop tôt, alors que la vigne possédait tout son feuillage vert et était en végétation.

Beaucoup de viticulteurs ne veulent pas comprendre qu'après des étés très secs comme celui de cette année, les pluies de septembre permettent à la vigne et aux arbres fruitiers de bien mûrir le bois en automne, condition essentielle pour avoir une bonne végétation et de belles récoltes l'année suivante.

La taille de la vigne est une opération plus délicate que le croient beaucoup de viticulteurs. Tous les ouvriers manient un sécateur pour tailler la vigne ; mais ils le manient plus ou moins bien et taillent la vigne dans des conditions souvent déplorables en vue d'une bonne récolte et d'une forme bien équilibrée de la plante. On n'initie pas suffisamment les jeunes viticulteurs à la taille. Nous voyons souvent mettre un sécateur entre les mains d'un jeune homme qui n'a jamais été préparé à la taille. Il est dangereux aussi de mettre la petite scie entre les mains d'un débutant ou d'un ouvrier peu consciencieux, qui cherche à emporter tous les jours un sac de bras de souches à sa ménagère.

On doit faire, en taillant, le moins de plaies possibles ; mais si un cep est trop haut avec des bras écartés, portant des sarments malingres, alors que sur la base du tronc il a poussé quelques sarments vigoureux, on ne doit pas hésiter à recéper avec la scie en ayant soin de lisser la plaie au sécateur ou à la serpe, et à obtenir des coursons sur les gourmands. On n'aura pas une belle récolte la première année ; mais on obtiendra une souche rajeunie qui redeviendra vigoureuse et pourra, par la suite, donner d'assez grandes quantités de raisins.

Dans notre région du Bas-Languedoc, peu de viticulteurs pratiquent le rajeunissement de leurs vignes par le recépage.

On ferait bien de mastiquer les grosses plaies des ceps recépés, ou au moins de les badigeonner avec une solution de 30 % de sulfate de fer.

En taillant, on s'aperçoit cette année à automne humide, que beaucoup de vignes sont atteintes d'Excoriose, maladie qui attaque les sarments à l'empâtement. Il faut traiter en badigeonnant les plaies et l'empâtement des coursons avec un liquide composé de la façon suivante : 100 litres d'eau, 30 kilogr. de

sulfate de fer et un demi-litre d'acide sulfurique. Le badigeonnage de tout le cep, avec la solution que nous avons préconisée dans notre dernière chronique, de 3 kilogr. de chaux et 300 à 400 gr. de permanganate de potasse agricole dans 100 litres d'eau, doit aussi être efficace contre l'Excoriose. Il faut absolument traiter les vignes atteintes de cette maladie.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles semblent un peu plus animés ; mais les affaires traitées restent calmes. Le commerce extérieur est pourvu, avec les vins achetés à la récolte dans les régions du Centre et autres parties de la France non viticoles, qui ont eu l'idée de planter de la vigne lorsque le vin se vendait dans les environs de 200 francs l'hectolitre.

La récolte dans ces régions a été magnifique exceptionnellement cette année, à cause de l'été sec et chaud. Le manque de vaisselle vinaire a obligé les agriculteurs de ces régions de céder le vin à des prix dérisoires.

Le commerce local continue à s'alimenter dans les caves où les cuves sont en vidange ou bien dans celles dont le vin a une acidité volatile anormale.

L'animation actuelle des marchés est causée par la préparation du projet de loi sur les vins déposé par le Gouvernement et discuté par la Commission des boissons, où diverses thèses s'affrontent, souvent avec vivacité.

Pendant que la C.G.V. et les grandes associations viticoles du Sud-Est et du Sud-Ouest cherchent à se mettre d'accord sur un texte unique, qui est le meilleur moyen d'obtenir des résultats, une Ligue de petits et moyens viticulteurs, composée de politiciens de l'Hérault et créée par le président de la Commission des boissons de la Chambre, envoie des notes aux journaux locaux de leur parti et cherchent à créer la division.

Nous ne savons pas encore ce qui sortira de la discussion parlementaire, où l'on fait surtout de la surenchère électorale en toutes choses et à tout instant ; mais nous nous étonnons qu'on parle d'arrachage et de faire disparaître du bon vin, alors qu'on tolère la fabrication de piquettes, de vins de sucre. Et la production de vins mal constitués par des vignes mises encore ces dernières années sur fil de fer et arrosées. La loi sur le degré minimum ne touche pas ces vins, qui sont coupés dans les caves des récoltants ou dans les caves coopératives avec d'autres vins à degré élevé. Avant de détruire les bons vins bien constitués et bouquetés, on devrait empêcher la production de liquides qui n'ont de vin que le nom.

On parle de distiller 20 millions d'hectolitres de vin. A-t-on envisagé le côté pratique. Avec les appareils et les distilleries pouvant fonctionner actuellement en France dans les régions viticoles, on n'arriverait pas à distiller les 20 millions d'hectos dans deux ans.

En ce moment, on parle beaucoup pour la galerie. E. F.

Situation en Armagnac. — L'année 1934 restera longtemps dans la mémoire des paysans de Gascogne, non comme un souvenir agréable, mais comme féconde en surprises pour les plus avisés viticulteurs d'Armagnac.

En effet, la sortie des mannes fut médiocre, et dès le printemps, quelques gelées, des orages de grêle diminuèrent les premières apparences. La sécheresse des mois de juillet et d'août permettait d'espérer une récolte au-dessus de la moyenne.

Quelques jours de pluie, au 25 août, modifièrent complètement l'état du vignoble.

Comme résultat : les vendanges commencèrent au 20 septembre, et donnèrent une récolte qu'aucun n'aurait osé espérer. La déclaration de récolte accuse 1.489.000 hectos contre 950, en 1933 ; la moyenne est de 1.100.000, soit une augmentation de 16 %.

La situation fut, d'ailleurs, à peu près la même dans toutes les régions de la France : l'accroissement de la récolte paraît y être d'environ 13 %.

Quant à nos vins blancs, ils promettent d'être d'excellente qualité. On y trouve déjà du fruité de la mâche et du degré. Pas de petits vins, tous pèsent plus de 9°, quelques-uns ont 11° et 12° ; la moyenne sera de 10°.

On a distillé, on distillera surtout beaucoup dans notre pays d'Armagnac. On peut déjà goûter les premières eaux-de-vie qui sont très fines, douces, avec le goût et le parfum d'Armagnac bien caractérisé. Nos eaux-de-vie sont d'ail-

leurs, chaque année, d'autant plus fines et bouquetées que la distillation est pratiquée dès la fermentation des moûts.

Quant aux cours des vins, ils sont tombés à des prix en rapport avec ceux des marchés voisins. Le commerce local offre de 8 à 10 francs le degré barrique, soit de 4 fr. à 4,40 le degré hecto.

Nous comptons bien que le Gouvernement tiendra la promesse qu'il a faite, de faire disparaître les excédents de la récolte, par la distillation. Nous aurons, il est vrai, de ce fait, une concurrence sérieuse pour nos eaux-de-vie, mais le Gascon n'est pas égoïste et il s'associe aux demandes des autres pays producteurs. D'ailleurs l'Armagnac fera toujours prime sur le marché des eaux-de-vie, et si nous ne pouvons les vendre avant la récolte prochaine, nous les garderons en cave — ou mieux, au grenier — pour les faire vieillir. Nous reconstituerons ainsi nos stocks de vieil Armagnac, fortement entamés depuis qu'on les connaît mieux. — DUBOURDIEU, *président du Comice de Condom et de l'Armagnac.*

Vins d'hybrides. — Par suite d'une erreur dans le calcul des degrés alcooliques des vins d'hybrides de Saône-et-Loire dans le n° 2106, il importe de lire : 10°7 (S. 3.651), 10° 7 (mélange) et 10°3 (S. 474). — E. KAYSER.

Un programme parlementaire pour remédier à la crise viticole. — Nous avons annoncé, dans notre avant dernier numéro, la publication du projet en vingt articles qui doit apporter à la crise le remède espéré. Le Gouvernement a pris l'initiative de présenter lui-même un projet de loi, à voter d'urgence, où il sera sans doute tenu compte des solutions proposées par nos honorables. Un article manque à la liste ci-après ; c'est celui qui portait le numéro 11 relatif au sucrage clandestin et à la fabrication des piquettes. Cet article, qui prévoyait l'interdiction de ces deux pratiques ou leur répression, a été réservé. Au total, cela fait bien vingt articles, un nouveau statut, presque un code !

1° Affirmer que les excédents seront retirés du marché dès la publication des chiffres de déclaration de récolte, seuls les besoins normaux étant assurés par des disponibilités égales.

2° Appliquer strictement l'article 7 de la loi du 8 juillet 1933.

3° Procéder immédiatement à la distillation des excédents à concurrence de 10 millions d'hectolitres minimum ; accélérer dès maintenant par un appel aux organisations viticoles et commerciales la distillation maximum que permettent de financer les articles 2 et 10 de la loi.

4° Organiser dès maintenant et demander au Parlement le vote des textes qui permettront le financement et l'extension de la distillation, d'ores et déjà reconnue nécessaire, des quantités excédentaires que le Gouvernement devra destiner à l'alambic pour assainir le marché.

5° Organiser dès maintenant le logement des alcools obtenus par la distillation des excédents. A cet effet, en étudier les moyens en accord avec les coopératives de distillation et les associations viticoles et commerciales.

6° En compensation de l'article 2 de la loi du 8 juillet 1933, l'alcool ainsi produit ne pourra pas être livré au marché libre de l'alcool.

7° Réaliser de suite les avances aux producteurs dont le précédent cabinet avait accepté le principe.

8° Mettre en œuvre tous les moyens de contrôle au service de la répression des fraudes, en en permettant les moyens à ce dernier.

9° Dans la métropole et en Algérie, l'article 3 de la loi du 8 juillet 1933 doit être strictement appliqué.

10° Surveillance des vins destinés à la distillation obligatoire.

11° Réforme de la Bourse des alcools de Paris, de la contrebande sur l'alcool libre.

12° Diminuer la marge entre le prix du vin à la consommation et celui du vin à la production.

13° Ramener au coefficient cinq d'avant-guerre la fiscalité entre les vins et les alcools.

14° Obtenir ou imposer aux réseaux un abaissement temporaire de 50 % sur les tarifs de transports de vin et transports annexes ou corollaires. Limiter l'augmentation au coefficient quatre.

15° Organiser par la propagande la consommation des raisins et jus de raisins.

16° Assurer la distribution du vin à tous les hommes de troupe.

17° Défendre les producteurs de vins et eaux-de-vie à appellations d'origine.

18° Favoriser l'exportation des vins.

19° Porter le degré des vins de coupage de 9° à 9°5.

La discussion ouverte devant le Parlement, du projet gouvernemental, permettra sans doute d'introduire quelques-uns de ces articles dans le texte touffu que menace d'être le 3e Statut de la Viticulture et du Commerce des Vins. — H. A.

Décrets du 1er décembre 1934 sur le degré minimum des vins d'Algérie

ARTICLE PREMIER. — Sont considérés comme propres à la consommation les vins de la récolte 1934 produits dans les départements d'Alger et de Constantine préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants, consacrés ou définis par les règlements d'application de la loi du 1er août 1905 et présentant un titre alcoolique égal ou supérieur aux chiffres ci-après :

11 degrés. — Dans le département d'Alger, pour les arrondissements d'Orléansville, de Miliana, de Médéa, en totalité.

10 degrés 5. — Dans le département d'Alger, arrondissement d'Alger, pour les communes ci-après énumérées : Aïn-Bessem (P. E.), Aïn-Bessem (M.), Aumale (P. E.), Baba-Hassen, Beni-Mansour (M.), Bérard, Bir-Rabalou, Birkadem, Birmandréis, Bouira, Bouzaréa, Gouraya, Cherchell (M.), Cherchell (P. E.), Crescia, Douéra, Draria, El-Achour, El-Biar Hussein-Dey, Koléa, Kouba, Mahelma, Novi, Ouled-Fayet, Palestro (P. E.), Palestro (M.), Saint-Ferdinand, Saoula, Tablat.

Arrondissement de Tizi-Ouzou, pour les communes de Boghni, Djurdjura (M.), Dra-el-Mizan (P. E.), Dra-el-Mizan (M.), Fort-National (P. E.), Fort-National (M.), Haut-Sébaou (M.), Mekla, Tizi-Renif.

Dans le département de Constantine : arrondissement de Constantine, à l'exception de la commune de El-Milia.

Arrondissement de Batna, en totalité.

Arrondissement de Guelma et de Sétif en totalité.

Arrondissement de Philippeville, communes ci-après énumérées : Col-des-Oliviers, El-Arrouch, Gastonville, Robertville.

10 degrés. — Dans le département d'Alger :

Arrondissement d'Alger, pour les communes ci-après énumérées :

Aïn-Taya, Alma, Ameur-el-Aïn, Arba, Arbatache, Attat' Beni-Méred, Birtouta, Blida, Boufarik, Bouinan, Bourbika, Cap-Matifou, Castiglione, Cheragas, Chebli, Courbet, Dely-Ibrahim, Daouda, El-Affroun, Félix-Faure, Fouka, Fondouk, Fort-de-l'Eau, Guyotville, la Chiffa, Meurad, Maison-Blanche, Maison-Carrée, Marengo, Ménerville, Mouzaïaville, Oued-el-Alleug, Réghaïa, Rivet, Rouiba, Rovigo, Saint-Pierre-Saint-Paul, Saint-Eugène, Sidi-Moussa, Souma, Staouéli, Tefeschoun, Tipara, Zéralda.

Arrondissement de Tizi-Ouzou, pour les communes de Abbo, Azeffoun, Bordj-Ménaïel, Camp-du-Maréchal, Dellys, Haussonvillera, Isserville, Mirabeau, Mizrana (M.), Rébeval, Tizi-Ouzou.

Dans le département de Constantine :

Arrondissement de Bône en totalité.

Arrondissement de Bougie en totalité.

Arrondissement de Philippeville, pour les communes énumérées ci-après : Collo, Collo (M.), Gastu, Jemmapes, Jemmapes (M.), Philippeville, Saint-Charles, Stora.

Arrondissement de Constantine : commune de El-Milia.

ART. 2. — Indépendamment du degré minimum fixé à l'article premier du présent décret, les vins de la région susvisée, pour être propres à la consommation devront présenter une quantité d'alcool total en poids, par gramme d'extrait sec réduit, au moins égale à 2,5 pour les vins rouges et 3,0 pour les vins blancs.

L'extrait réduit est la quantité d'extrait sec à 100 degrés déterminée par la méthode officielle, diminué de la quantité de sucres excédant 1 gramme.

Le degré alcoolique total est le degré alcoolique mesuré par distillation, aug-

menté, le cas échéant, de 1 degré par 18 grammes de sucre non fermenté, par litre de vin.

Les vins propres à la consommation, en vertu de l'article premier du présent décret et des dispositions précédentes du présent article, ne pourront, dans les trois départements d'Oran, d'Alger et de Constantine, être utilisés pour des coupages qu'avec des vins, quelle que soit leur origine, d'un titre alcoolique tel que le résultat du coupage présente un titre alcoolique au moins égal à 10 degrés 5.

Les contrevenants au présent décret seront poursuivis pour l'application des peines prévues par l'article 13 de la loi du 1er août 1905, modifiée par la loi du 21 juillet 1929, sans préjudice des peines plus graves fixées par les textes en vigueur, en cas de délit de fraude.

Art. 3. — Les dispositions du présent décret ne sont pas applicables aux vins de liqueur, ainsi qu'aux vins destinés à la préparation d'eaux-de-vie ayant droit à une appellation d'origine et effectivement employés à cet usage.

Article premier. — Sont considérés comme propres à la consommation les vins de la récolte 1934 produits dans le département d'Oran, préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants consacrés ou définis par les règlements d'application de la loi du 1er août 1905 et présentant un titre alcoolique égal ou supérieur aux chiffres ci-après :

12 degrés. — Pour les arrondissements de Mascara, en totalité, de Tlemcen (à l'exception des cantons de Montagnac, de Sebdou et de la commune de Descartes) ;

11 degrés 5. — Pour les arrondissements de Mostaganem (à l'exception des communes de Stidia et de Mazagran) ; d'Oran (à l'exception des cantons d'Oran, d'Azeu et de Saint-Cloud) ;

11 degrés. — Pour les cantons de Montagnac, de Sebdou et pour la commune de Descartes dans l'arrondisesment de Tlemcen ;

Pour les communes de Stidia et de Mazagran dans l'arrondissement de Mostaganem ;

Pour les cantons d'Oran, d'Arzeu et de Saint-Cloud.

Art. 2. — Indépendamment du degré minimum fixé à l'article premier du présent décret, les vins de la région susvisée, pour être propres à la consommation, devront présenter une quantité d'alcool total en poids par gramme d'extrait sec réduit au moins égale à 2,5 pour les vins rouges et à 3 pour les vins blancs.

L'extrait réduit est la quantité d'extrait sec à 100 degrés déterminée par la méthode officielle, diminué de la quantité de sucres excédant 1 gramme.

Le degré alcoolique total est le degré alcoolique mesuré par distillation, augmenté, le cas échéant, de 1 degré par 18 grammes de sucre non fermenté, par litre de vin.

Les vins propres à la consommation en vertu de l'article premier du présent décret et des dispositions précédentes du présent article, ne pourront, dans les trois départements d'Oran, d'Alger et de Constantine, être utilisés pour des coupages qu'avec des vins, quelle que soit leur origine, d'un titre alcoolique tel que le résultat du coupage présente un titre alcoolique au moins égal à 11 degrés.

Les contrevenants au présent décret seront poursuivis pour l'application des peines prévues par l'article 13 de la loi du 1er août 1905, modifié par la loi du 21 juillet 1929, sans préjudice des peines plus graves fixées par les textes en vigueur en cas de délit de fraude.

Les dispositions du présent décret ne sont pas applicables aux vins de liqueur, ainsi qu'aux vins destinés à la préparation d'eaux-de-vie ayant droit à une appellation d'origine et effectivement employés à cet usage.

Art. 4. — Le ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera inséré au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 1er décembre 1934.

Par le Président de la République :

Albert Lebrun.

Le ministre de l'Agriculture,

Emile Cassez.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 120 fr. et au-dessus ; 10°, 130 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 165 fr. Vin blanc supérieur, 180 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 5.800 à 6.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr.; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 175 à 250 fr. ; Mâconnais, 150 à 180 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 250 à 300 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 500 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, 150 à 175 fr. Vins blancs de Blois, 130 à 150 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 270 à 350 fr. Gros plants 90 à 150 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouges, de 4 fr. » à 5 fr. 75 le degré. Blanc de rouge, 4 fr. » à 4 fr. 25.

MIDI. — *Nîmes (10 décembre 1934)*. — *Cote officielle* : Vins rouges, de 5 à 5 fr. 75 le degré; Costières, 6 fr. à 6 fr. 50; Trois-six B. G. 240 à 250 fr. ; trois-six de marc, 230 à 240 fr. Eau-de-vie de marc, 225 à 230 fr.

Montpellier (11 décembre). — Vins rouges, de 4 fr. 75 à 5 fr. 25, logés, » à » le degré ; Rosé. » à » fr.. Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Eau-de-vie de marc à 52°, 230 fr. ; Eau-de-vie de vin à 86°, 250 fr. les 100 degrés. Alcool extra-neutre, 310 fr.

Béziers (5 décembre). — Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de » à » fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (9 décembre). — Marche d'Olonzac, 5 fr. 75 à 6 fr. » le degré.

Perpignan (8 décembre). — Vins rouges de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré.

Carcassonne (8 décembre). — Nouveaux de 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré.

Narbonne (10 décembre). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 112 fr. le quintal, orges, 51 fr. à 53 fr. ; escourgeons, 57 fr. à 58 fr. ; maïs, 50 fr. à 56 fr. 50 ; seigle, 55 fr. » à 57 fr. » ; sarrasin, 58 fr. à 62 fr. ; avoines, 44 fr. » à 47 fr. — Sons, 40 fr. à 44 fr. — Recoupettes, de 36 à 40 fr. — Farines, 185 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 90 à 120 fr., saucisse rouge, de 55 à 70 fr. ; Esterting, de 45 à 70 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr. ; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr. ; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr. ; luzerne, 250 fr. à 320 fr. ; foin, 260 fr. à 330 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. » ; Coprah, 65 à 72 fr. ; Arachides extra blancs, 58 à 60 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 177 fr. 50 à 179 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 11 fr. » . — Veau, 6 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 4 fr. 50 à 6 fr. 50. — Longe, de 5 fr. » à 9 fr. » .

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 43 fr. ; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — Sulfate de cuivre, gros cristaux, 135 à 145 fr. 100 kgs ; neige, 150 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Dolomagnésie, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude, 95 à 105 fr. les 100 kg. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Clémentines, 280 à 600 fr. — Oranges, 180 à 250 fr. — Mandarines, 240 à 270 fr. — Poires de choix, 350 à 600 fr. ; communes, 80 à 220 fr. — Pommes choix, 300 à 600 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Bananes, 350 à 400 fr. — Noix, 250 à 450 fr. — Nèfles, de 100 à 300 fr. — Marrons, de 80 à 150 fr. — Artichauts, de 55 à 160 fr. — Endives, 90 à 130 fr. — Choux-fleurs, 50 à 300 fr. — Choux de Bruxelles, 200 à 240 fr. — Epinards, 40 à 100 fr. — Tomates, 300 à 450 fr. — Haricots verts, 300 à 700 fr. — Haricots à écosser, 180 à 220 fr. — Oignons, 50 à 100 fr. — Poireaux, 40 à 170 fr. les 100 bottes. — Laitues, 15 à 40 fr. le cent.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.